

## Mehr Genuss am Spitalbett und im Heim dank innovativer Lösungen von Berndorf **Cook & Serve – damit das Essen warm und lecker bleibt**

Das Gesundheitswesen steht immer mehr unter Druck, den Bewohnern/Patienten sowie auch den Mitarbeitern eine abwechslungsreiche, gesunde und frische Verpflegung anzubieten. Die in der heutigen Zeit auch sehr unterschiedlichen Ernährungsformen wie zum Beispiel die Vegane Küche oder auch der Umgang mit Unverträglichkeiten macht dieses Thema nicht einfacher. Der Anspruch steigt enorm, häufig sind aber die finanziellen Mittel nicht verfügbar, um zum Beispiel mit aktiv wärmender Induktion zu arbeiten, was aber auch nicht immer die beste Lösung ist.

Als eine grandiose Möglichkeit für variantenreiche Mahlzeiten und Zwischenverpflegungen, bietet sich Cook & Serve an. Bei dieser Art der Verpflegung, werden in der Küche die Mahlzeiten nach dem Bedürfnis jedes einzelnen Patienten vorbereitet, auf einem Tablett – welches mit einem Caldissimo- Wärmekernteller ausgestattet ist – angerichtet und dann in Tablett Transportwagen auf die jeweiligen Stationen gebracht, im Idealfall sind diese mit Wärmebrücken ausgestattet, welche zum Temperaturerhalt beitragen.

Dem Caldissimo-Wärmekernteller kommt hier die Schlüsselrolle zu, um es genau zu nehmen und den Produktwickler der Berndorf Luzern AG, Tobias Kofmel, zu zitieren: «Der Wachs ist die Geheimzutat.» Der Wachs, welcher in den Wärmekerntellern drinsteckt, sorgt nämlich für einen gleichmässigen Wärmehalt der Mahlzeiten, bis diese beim Patienten angekommen sind. Der Caldissimo-Wärmeteller wird aus blank geglühtem Blech CNS 18/10 hergestellt und mit einem Spezialwachs gefüllt. Diese besonderen Bleche werden während des Walz-

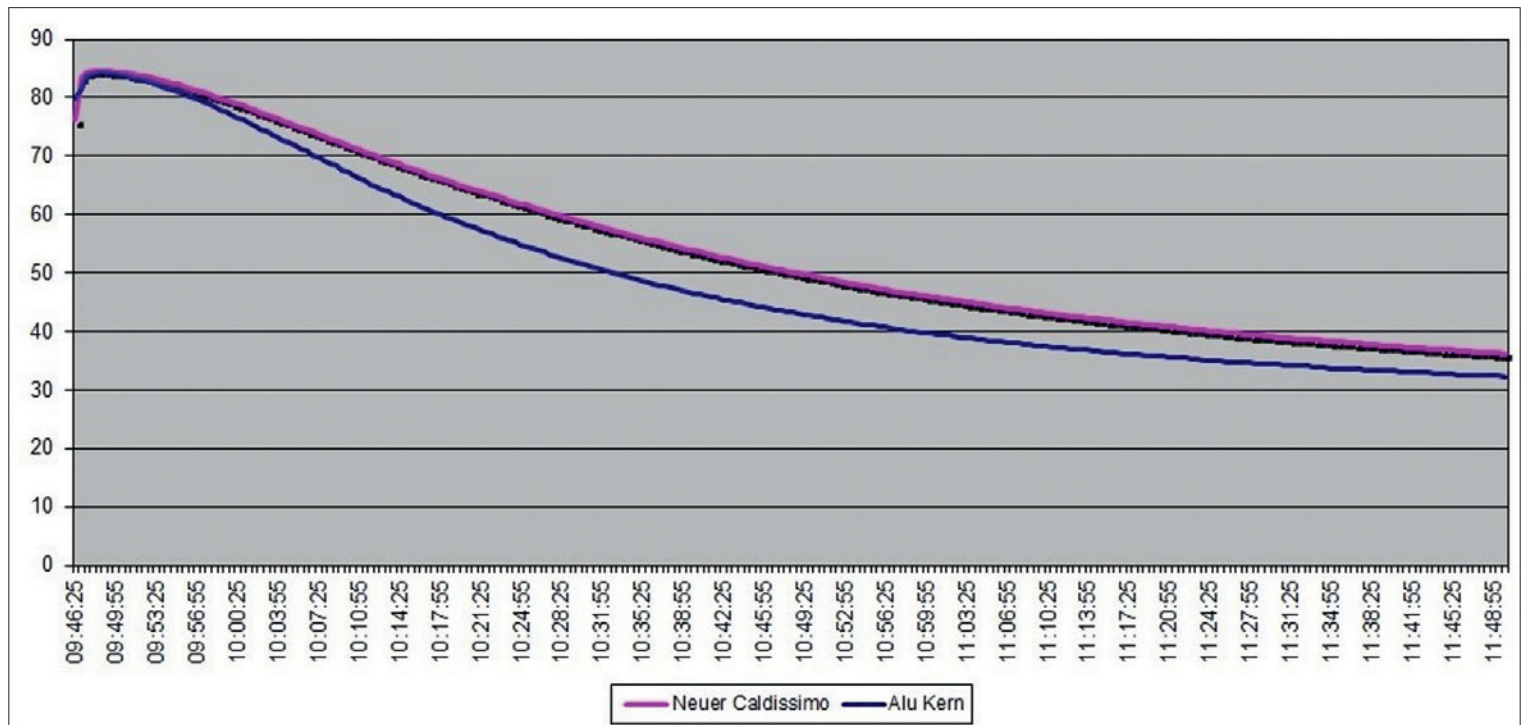
prozesses kontinuierlich und unter Schutzatmosphäre blankgeglüht. Dadurch entsteht eine spiegelnde Oberfläche. Dies gewährleistet deutlich höhere Wärmewerte als sie vergleichbare Wärmeteller aufweisen.

### **Entscheidende Vorteile für den Alltag im Spital und Heim**

In einem aufwändigen Verfahren werden die Caldissimo-Wärmeteller umlaufend gebördelt, der eingerollte Rand gewährleistet eine hohe

Mit Cook & Serve werden in der Küche die Mahlzeiten nach dem Bedürfnis jedes einzelnen Patienten vorbereitet und auf einem Tablett – welches mit einem Caldissimo-Wärmekernteller ausgestattet ist – individuell serviert.





Bei Verwendung des Caldissimo Wärmekernteller weist eine Mahlzeit – angerichtet bei rund 85 Grad – nach 45 Minuten noch immer eine Temperatur von ca. 60 Grad auf. Unterstützt von einem Tablett Wagen mit Wärmebrücke kann die Temperatur sogar noch höher sein. Das Cook & Serve System mit dem Caldissimo Wärmekernteller, entwickelt von der Firma Berndorf Luzern AG, gewährleistet somit ein optimales Zeitfenster zur Erfüllung der HACCP\*-Vorschriften.

Stabilität sowie eine sehr lange Lebensdauer. Der spezielle O-Ring im Rand garantiert eine absolute Dichtigkeit. Bei einer optimalen Aufheiztemperatur von 90°C liegt die Abkühlkurve deutlich vorteilhafter als bei anderen Tellern. Und weil der Caldissimo-Wärmeteller nur bis 90°C erwärmt werden muss, entsteht keine überflüssig hohe Wärmeabgabe, welche bei den Porzellantellern einen eingetrockneten Eiweiss- und Stärkebelag nachteilig begünstigt.

Das Caldomet Warmhaltesystem ist kompatibel mit allen System-Porzellantellern der Grösse 25.7cm. Die Warmhaltezeit kann bis 45 Minuten betragen. Die Caldissimo-Wärmeteller sind auch mit der Caldomet-Kunststoff-Isoliercloche, welche mit PUR-Isolationsschaum gefüllt ist, kombinierbar, was eine noch bessere Warmhaltezeit gewährleistet. Der Warmhalteteller kann gekühlt auch als Kühltablett verwendet werden.

Das Diagramm zeigt deutlich, in welcher Zeitspanne sich die Temperatur eines Gerichtes verringert.

Da eine direkte Messung von Bakteriengehalten nicht möglich ist, muss zwingend auf die Einhaltung der Kühlkette geachtet werden. Deshalb müssen gekühlte Lebensmittel wie Fleisch, Fleischzubereitungen, Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fisch und Meeresfrüchte auf

die Einhaltung der Temperaturvorgaben geprüft werden. Aber auch Feinkostsalate oder vorgeputzte Salate müssen ausreichend gekühlt sein und deshalb kontrolliert werden. Die Soll-Vorgaben für die richtigen Temperaturen findet sich auf der Verpackung der Lebensmittel.



\* Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept à Die Kontrollen bei der Übernahme sind abhängig von der Art der Lebensmittel. Grundsätzlich müssen die Waren optisch und wenn möglich sensorisch (z. B. Geruch) geprüft werden. Verpackte Lebensmittel müssen eine unbeschädigte Verpackung und ein ausreichendes MHD/Verbrauchsdatum aufweisen.